Министерство образования Красноярского края

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное

учреждение «Шушенский сельскохозяйственный колледж»

**ДНЕВНИК**

**Учебной практики**

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК. 07. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд массового спроса для обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студента(ки) Тех- 21 группы специальности «Технология продукции общественного питания»

Иванов Иван Иванович

(ФИО)

***Руководитель учебной практики:***

Домнина Елена Викторовна

Ф.И.О. руководителя практики

2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

Учебной практики УП 07

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Наименование учебной практики** | **Объем часов** | **1 семестр** | **2 семестр** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** |  |  |  |  |
|  | **Приготовление блюд из овощей и грибов** | **24** | **24** | **0** |
|  | **Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста** | **30** | **30** | **0** |
|  | **Приготовление супов и соусов** | **36** | **36** | **0** |
|  | **Приготовление блюд из рыбы** | **24** | **18** | **6** |
|  | **Приготовление блюд из мяса и домашней птицы** | **54** | **0** | **54** |
|  | **Приготовление холодных блюд и закусок** | **18** | **0** | **18** |
|  | **Приготовление сладких блюд и напитков** | **30** | **0** | **30** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **216** | **216** | **108** | **108** |
| **Промежуточная аттестация в форме:** **2 семестр - дифференцированный зачет** |  |  |

Реализация плана УП 07

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Дата | Тема занятия по программе | Выполняемые производственные задания | Кол-во часов | Оценка | Подпись руководителя |
|  |  | Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов. | Механическая кулинарная обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ. | 6 |  |  |
|  |  | Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов. | Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов. | 6 |  |  |
|  |  | Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов. | Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из жареных овощей и грибов. | 6 |  |  |
|  |  | Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов. | Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из тушёных и запечённых овощей и грибов. | 6 |  |  |
|  |  | Приготовление гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. | Кулинарная подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. | 6 |  |  |
|  |  | Приготовление гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. | Приготовление гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. | 6 |  |  |
|  |  | Приготовление гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. | Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий. | 6 |  |  |
|  |  | Приготовление гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. | Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из яиц и творога. | 6 |  |  |
|  |  | Приготовление гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. | Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем. | 6 |  |  |
|  |  | Приготовление бульонов и отваров, супов, соусов. | Приготовление бульонов и отваров. | 6 |  |  |
|  |  | Приготовление бульонов и отваров, супов, соусов. | Приготовление простых заправочных супов. | 6 |  |  |
|  |  | Приготовление бульонов и отваров, супов, соусов. | Приготовление простых молочных, холодных и супов - пюре. | 6 |  |  |
|  |  | Приготовление бульонов и отваров, супов, соусов. | Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. | 6 |  |  |
|  |  | Приготовление бульонов и отваров, супов, соусов. | Приготовление простых горячих соусов. | 6 |  |  |
|  |  | Приготовление бульонов и отваров, супов, соусов. | Приготовление простых холодных соусов. | 6 |  |  |
|  |  | Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы. | Механическая кулинарная обработка, рыбы с костным скелетом. | 6 |  |  |
|  |  | Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы. | Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. | 6 |  |  |
|  |  | Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы. | Приготовление и оформление простых отварных и припущенных блюд из рыбы с костным скелетом. | 6 |  |  |
|  |  | Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы. | Приготовление и оформление простых жареных и запечённых блюд из рыбы с костным скелетом. | 6 |  |  |
|  |  | Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы. | Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. | 6 |  |  |
|  |  | Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы. | Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. | 6 |  |  |
|  |  | Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы. | Приготовление и оформление простых отварных и припущенных блюд из мяса и мясных продуктов. | 6 |  |  |
|  |  | Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы. | Приготовление и оформление простых жареных блюд из мяса и мясных продуктов. | 6 |  |  |
|  |  | Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы. | Приготовление и оформление простых тушёных блюд из мяса и мясных продуктов. | 6 |  |  |
|  |  | Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы. | Приготовление и оформление простых запечённых блюд из мяса и мясных продуктов. | 6 |  |  |
|  |  | Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы. | Приготовление и оформление простых блюд из рубленного мяса и котлетной массы. | 6 |  |  |
|  |  | Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы. | Приготовление и оформление простых отварных и припущенных блюд из домашней птицы. | 6 |  |  |
|  |  | Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы. | Приготовление и оформление простых жареных и тушёных блюд из домашней птицы. | 6 |  |  |
|  |  | Приготовление и оформление холодных закусок. | Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. | 6 |  |  |
|  |  | Приготовление и оформление холодных закусок. | Приготовление и оформление салатов. | 6 |  |  |
|  |  | Приготовление и оформление холодных закусок. | Приготовление и оформление простых холодных закусок. | 6 |  |  |
|  |  | Приготовление и оформление простых компотов. | Приготовление и оформление простых компотов. | 6 |  |  |
|  |  | Приготовление и оформление простых желированных блюд. | Приготовление и оформление простых желированных блюд. | 6 |  |  |
|  |  | Приготовление и оформление простых горячих сладких блюд. | Приготовление и оформление простых горячих сладких блюд. | 6 |  |  |
|  |  | Приготовление простых горячих напитков. | Приготовление простых горячих напитков. | 6 |  |  |
|  |  | Приготовление и оформление простых холодных напитков. | Приготовление и оформление простых холодных напитков. | 6 |  |  |
|  |  | Механическая кулинарная обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ. | Механическая кулинарная обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ. | 6 |  |  |

**Общие требования.**

 К учебной практике допускаются студенты, успешно освоившие МДК 07.01 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих в рамках модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии повар»

 Целью учебной практики является: приобретение студентами опыта практической работы по специальности.

 Задачами учебной практики являются: обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения технологических процессов по ПМ.07 «Выполнение работ по профессии повар» необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

 В ходе освоения учебной практики студент должениметь практический опыт:

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; приготовления основных супов и соусов; обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок; приготовления сладких блюд; приготовления напитков;

 В период прохождения учебной практики обучающиеся обязаны вести дневник прохождения учебной с ежедневными краткими сведениями о проделанной работе, каждая запись в котором должна быть завизирована руководителем практики на месте ее прохождения с выставленной оценкой за каждый день; дневник заверен в конце подписью руководителя. Дневник заполняется в ходе учебной практики. По окончанию учебной практики руководителем практики на месте ее прохождения даётся производственная характеристика обучающемуся.

Министерство образования Красноярского края

Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение

«Шушенский сельскохозяйственный колледж»

Отчет по учебной практике.

МДК 07. 01Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

ПМ.07 «Выполнение работ по профессии повар»

по специальности19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студента (ки) группы \_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О студента (ки)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

на**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

название предприятия, организации

место работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(цех, отдел, участок.)

Продолжительность:216 часов (36 рабочих дней)

Квалификация, приобретаемая во время практики:повар, ПМ.07 «Выполнение работ по профессии повар»

|  |
| --- |
| Прибыл на практику\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Убылс практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.П.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.П.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ дата датаПодпись\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Подпись\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г. |

**Аттестационный лист по учебной практике**

**УП.07**

1. ФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Период обучения с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20 по\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 гг.
3. Специальность 19.02.10Технология продукции общественного питания
4. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

Осваиваемые профессиональные компетенции

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление горячих соусов.

ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление блюд из рыбы, мяса

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление горячих десертов.

5. Виды и объёмы работ, выполненные обучающимися на практике

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Виды работ, направленных на освоение профессиональных компетенций | Затраченное время | Оценка |
|  | Механическая кулинарная обработка, нарезка, формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ. | 6 |  |
|  | Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов. | 6 |  |
|  | Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из жареных овощей и грибов. | 6 |  |
|  | Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из тушёных и запечённых овощей и грибов. | 6 |  |
|  | Кулинарная подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. | 6 |  |
|  | Приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы. | 6 |  |
|  | Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий. | 6 |  |
|  | Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из яиц и творога. | 6 |  |
|  | Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем. | 6 |  |
|  | Приготовление бульонов и отваров. | 6 |  |
|  | Приготовление простых заправочных супов. | 6 |  |
|  | Приготовление простых молочных, холодных и супов - пюре. | 6 |  |
|  | Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. | 6 |  |
|  | Приготовление простых горячих соусов. | 6 |  |
|  | Приготовление простых холодных соусов. | 6 |  |
|  | Механическая кулинарная обработка, рыбы с костным скелетом. | 6 |  |
|  | Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. | 6 |  |
|  | Приготовление и оформление простых отварных и припущенных блюд из рыбы с костным скелетом. | 6 |  |
|  | Приготовление и оформление простых жареных и запечённых блюд из рыбы с костным скелетом. | 6 |  |
|  | Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы. | 6 |  |
|  | Обработка и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы. | 6 |  |
|  | Приготовление и оформление простых отварных и припущенных блюд из мяса и мясных продуктов. | 6 |  |
|  | Приготовление и оформление простых жареных блюд из мяса и мясных продуктов. | 6 |  |
|  | Приготовление и оформление простых тушёных блюд из мяса и мясных продуктов. | 6 |  |
|  | Приготовление и оформление простых запечённых блюд из мяса и мясных продуктов. | 6 |  |
|  | Приготовление и оформление простых блюд из рубленного мяса и котлетной массы. | 6 |  |
|  | Приготовление и оформление простых отварных и припущенных блюд из домашней птицы. | 6 |  |
|  | Приготовление и оформление простых жареных и тушёных блюд из домашней птицы. | 6 |  |
|  | Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. | 6 |  |
|  | Приготовление и оформление салатов. | 6 |  |
|  | Приготовление и оформление простых холодных закусок. | 6 |  |
|  | Приготовление и оформление простых компотов. | 6 |  |
|  | Приготовление и оформление простых желированных блюд. | 6 |  |
|  | Приготовление и оформление простых горячих сладких блюд. | 6 |  |
|  | Приготовление простых горячих напитков. | 6 |  |
|  | Приготовление и оформление простых холодных напитков. | 6 |  |
|  | Оформление отчета. Дифференцированный зачет | 6 |  |

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 г.

Руководитель практики Шушенский сельскохозяйственный колледж \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

М.П.

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

на обучающегося (щуюся)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(ФИО)

группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ профессии 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

проходившего (шей) учебную практику с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 по \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

на базе: домашнее обучение(в связи с карантином)

поМДК 07. 01Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих в рамках модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии повар»

За время прохождения практики зарекомендовал (а) себя

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приобрел (а) практический опыт:

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; приготовления основных супов и соусов; обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок; приготовления сладких блюд; приготовления напитков.

Освоил (а) профессиональные компетенции:

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление горячих соусов.

ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление блюд из рыбы, мяса

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление горячих десертов.

Освоил (а) общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**Практику прошел (прошла) с оценкой** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

М.П. Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_